

第2章 これまでの主な取組と評価

1 県の取組

第4期計画においては、関係各課の各種の施策により、県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけられるよう食育を推進してきました。

<第4期計画における施策体系>

1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

- (1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進
- (2) 青・壮・高年期における食育の推進
- (3) 生涯を通じた食育の推進

2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）

- (1) 地産地消^{*}の推進
- (2) 食文化の継承と発展
- (3) 健康を支える社会環境の整備

3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

- (1) 農林漁業者等による体験活動の推進
- (2) 環境に配慮した食生活の推進
- (3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進

<令和3年度～令和7年度の施策ごとの主な取組と成果>

1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

（1）乳幼児・児童・思春期における食育の推進

◎乳幼児期における食育の推進

●乳幼児期及び保育所等における食育の推進

市町村が実施する乳幼児健康診査や相談会の機会を活用し、乳幼児期から正しい食習慣や生活習慣の確立を図るため、市町村職員を対象とした研修会を開催して情報提供等の支援を行うとともに、保育所等で策定される指導計画に食育の視点が反映されるよう、各保育所等に働きかけました。

◎児童・思春期における食育の推進

●栄養教諭や学校栄養職員と学級担任等との連携による食に関する指導の実践

児童生徒の食の自己管理能力を育成するため、学校給食を生きた教材として、食に関する指導を実践しました。

また、学校給食における地場産物の活用を通じて、地域の食文化や生産者の思いを知る機会を増やしました。具体的には、トウモロコシの皮むき体験及び給食での美食、校内放送での県産食材の紹介、食育動画の活用、田植えや稲刈り体験を通じて作業の大変さを学習しました。



食に関する指導の様子

●地場産物を活用した学校給食の提供

毎年11月に「学校給食1日まるごと大分県」として、また毎月19日前後に「食育の日」として実施しました。

●親子向け食育教室の実施

幼少期からの望ましい食生活の普及と「食育の力」を養うことを目的に、大分県食生活改善推進協議会が、各市町村で「おやこの食育教室」を実施しました。

また、食中毒を予防するため、手洗いの大切さや企業の衛生対策を学ぶ「夏休み親子食の安全・安心教室」を実施しました。

●よくかんで食べるための歯と口腔の健康づくり

よくかんで食べることの大切さを教えるとともに、学校給食で、かみかみメニューを提供しました。

また、歯みがき指導やフッ化物洗口を実施し、むし歯予防を推進しました。

(2) 青・壮・高年期における食育の推進**◎青年期における食育の推進****●高校・大学における食育の推進**

高校・大学等の関係団体を構成員とする朝シャキーン実行委員会を設置し、夏休み食育講座の開催や「食生活スタートブック」の作成など、若い世代の朝食喫食率向上に向けた取組を行いました。

また、東部保健所管内の大学生を対象に、FES（Food Education Supporter：学生食育推進サポーター）養成講座を実施し、食育の街頭啓発や学園祭でのブース出展を行いました。



FESの活動の様子

◎壮年期における食育の推進**●バランスのよい食生活の普及と実践の定着化**

従業員の健康増進を目的とし、事業所で生活習慣や食に関する情報発信を行いました。

また、料理を経験したことのない男性を中心に、栄養バランスのとれた食事や調理方法等を身につけることを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村で「男性のための料理教室」を実施しました。

◎高年期における食育の推進

●市町村が行う高齢者の通いの場等への専門職派遣の実施や自立支援型サービスの推進

高齢者が自分自身の健康に関する知識を習得するとともに、その知識を地域に広げていく活動の促進を図るため、高齢者が集う場に栄養士等の専門職を派遣し、栄養講話や調理実習を実施しました。

また、ICTを活用したモデル事業の実施を通じて、運動・口腔・栄養等のプログラムにより高齢者の生活機能改善につなげる仕組みづくりを推進しました。

●低栄養*・フレイル*予防のための料理教室等の実施

低栄養*・フレイル*予防のため、高齢者や介護者が家庭で実践できる介護食の知識取得を目的に大分県食生活改善推進協議会が、地域で「やさしい在宅介護食教室」を実施しました。

(3) 生涯を通じた食育の推進

●食育の普及啓発・食育活動の促進

アカウント名を「うまい！楽しい！元気な大分」とするInstagramを開設し、各月の行事食の情報や地域の食育に関するイベント情報などを発信しました。また、YouTubeに各種動画をアップするなど、SNSを活用した情報発信に努めました。

加えて、「食育月間」や「おおいた食（ごはん）の日」、「おおいた食育ウィーク」について、啓発グッズの配布やイベントを通じて普及啓発を行いました。

さらに、県民の要望に応じて保育所や学校、地域の集会などに「食育の先生（指導者）」を派遣するおおいた食育人材バンク登録人材派遣事業を実施し、地域に密着した食育活動に寄与しました。

消費生活出前講座においても、エシカル消費の啓発を通して食育を行いました。



食育動画

●食生活改善推進協議会によるライフステージに応じた講習会の実施

県民の健康づくりに寄与することを目的として、生涯健康「元気な食卓」推進事業を行いました。

また、毎日の食生活に牛乳・乳製品等を上手に取り入れることで、生活習慣病の予防や食事バランスの改善につなげることを目的に、生涯骨太クッキングと題した講習会等を実施しました。

加えて、生活習慣病予防のため、若者世代、働き世代、高齢世代の各ニーズに合わせた食生活改善に関する講習会等を実施しました。

●乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯と口の健康づくり

大分県歯科口腔保健計画に基づき、乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯・口の健康づくりを推進しました。

また、かむための基本である歯の健康のために、市町村、関係機関・団体等に対し、フッ化物応用等の効果的なむし歯予防方法について普及啓発を行い、フッ化物塗布やフッ化物洗口などを実施する施設・市町村に対して、技術的・専門的な支援を実施しました。

加えて、歯科医師会や歯科衛生士会が行う、歯と口の健康づくりや食育の取組を支援し、口腔ケア・口腔機能向上に取り組みました。



いい歯の日

●食の問題への正しい知識と理解ができるようになるための取組

消費者の食中毒防止や安全・安心な食品選択につながるよう、講習会を実施しました。

2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）

（1）地産地消の推進

●県産農林水産物の消費拡大

消費者と生産者のふれあいを通じて、県産農林水産物の良さや農山漁村の魅力を発信する場として「大分県農林水産祭」を開催し、県産農林水産物の消費拡大を図りました。

また、県産農林水産物を積極的に活用している県内の飲食店等を「とよの食彩愛用店※」として登録し、ホームページで紹介することにより、県産農林水産物の消費拡大及び地産地消※の理解促進を図りました。

さらに、大手コンビニとの共催により、県産農林水産物を活用した料理作品を高校生、大学生等を対象に募集し、コンテストを開催することで、若い世代が県産農林水産物への関心を持つ契機とすることができました。



農林水産祭の様子



R6年度コンテスト受賞作品

また、直売所の魅力や機能向上のため、店舗レイアウト変更や地産地消※商品PR支援を行い、直売所の活性化と集客アップにつなげ直売所での消費拡大を図りました。

●各品目の消費拡大推進

・県産米について

ごはんを中心とした健康的でバランスの良い日本型食生活※と地産地消※の推進を目的とし、保育所等でのおにぎり教室などのPR活動を実施した結果、県産米の消費拡大を促進することができました。



おにぎり教室

- ・乾しいたけについて

県内だけでなく東京、大阪等の主要都市の量販店でも「大分しいたけシンボルマーク」を貼った商品を販売し、質・量ともに日本一を誇る大分しいたけのブランドを全国にPRしました。



大分しいたけ

大分しいたけ
シンボルマーク

- ・しいたけについて

大分しいたけ食の伝道師による料理教室を全国で実施し、しいたけの調理方法や機能性を周知しました。

また、年に1度、県内の高校生を中心に、しいたけを使ったレシピを募集する「しいたけ料理コンクール」を開催し、しいたけに触れる機会を設けました。

- ・県産魚について

令和6年度に本県で開催された「第43回全国豊かな海づくり大会」を契機として、魚食普及の更なる推進を図るため、量販店等でのイベントやSNSを活用して水産業の魅力を発信し、「おおいた県産魚の日[※]」を中心にした消費拡大につなげました。

また、学校給食への県産水産物提供と併せて「海づくり教室[※]」を実施し、小中学生への食育を推進しました。

さらに、大分県栄養士会と連携し、大分県食生活改善推進員への調理実習や社員食堂などへのメニュー提案を行うとともに、大分県漁業協同組合等と協力して料理教室を開催し、魚食普及に努めました。

- ・肉用牛について

生産者及び農業団体等から構成される協議会を支援し、県内の小学校3校を対象にした県産牛肉「おおいた和牛」の学校給食への提供と、食肉卸業者を講師として招いた食育授業を実施し、県産牛肉への理解醸成を図りました。



おおいた県産魚の日[※]



海づくり教室[※]

(2) 食文化の継承と発展

●地域の食文化の継承

YouTubeでレシピを配信するとともに、食文化を学ぶ講座を開催するなど郷土料理の普及に向けた情報発信を行いました。

特に、国東半島宇佐地域世界農業遺産※認定地域の食文化の伝承に向けて、令和3年度から4年間かけ、原木栽培による乾しいたけの生産から販売までの一連の流れを学ぶ体験学習を実施しました。また、認定地域における伝統料理の調査を行い、一部のレシピを動画収録しました。このような活動を通じて、食文化の伝承を促進し、世界農業遺産のPRを行いました。



伝統料理の調査結果

●伝承料理の料理教室の実施

生涯健康「元気な食卓」推進事業において、伝承料理に関する料理教室等を開催し、幅広い世代を対象に食文化の継承を行いました。

(3) 健康を支える社会環境の整備

●こども食堂と連携した食育の推進

関係企業や学校、こども食堂と連携し、モデルとなる小・中学校の希望する児童・生徒を対象に朝食の無償提供を行い、こどもの基本的な生活習慣の定着や食育の推進を図りました。



こども食堂での活動

●健康に配慮した食事を提供する外食産業店舗の拡大と充実

日々の食事を通じて無理なく健康づくりに取り組めるよう、「生涯健康県 おおいた21推進協力店（食の健康応援団[※]）」を登録し、健康的な食環境の整備を進めました。

3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

（1）農林漁業者等による体験活動の推進

●水産業について学ぶ機会の提供

学校給食への県産水産物提供と併せて、水産業の環境について学ぶ「海づくり教室※」を開催し、水産業の魅力を伝えるとともに、小中学生や栄養教諭、学校栄養職員等を対象にした養殖場や加工場の見学、意見交換等を通じて、県産養殖魚に対する理解を深めました。

●牛とのふれあい体験・牛乳を調理する活動・生産工場見学等の実施

農業団体及び乳業メーカーによる食育活動を支援しました。

農業団体は、酪農に対する理解を深めるため、県内の保育所・小中学校等を対象に、生産者組織による搾乳体験やバターづくり体験を含む出前講座や牧場の受入体験を行いました。この活動を通じて、大人になっても家庭で牛乳を飲む習慣づくりを目指しました。

また、乳業メーカーでは、小学校3年生以上を対象に工場見学を実施しました。農場から集められた生乳が、検査・殺菌・充填など一連の流れを経て、牛乳や乳製品になる過程を学ぶことで、県産牛乳の理解啓発を図りました。



搾乳体験



出前講座

●大分の特産物、しいたけ栽培について学ぶ機会の提供

振興局単位で小学生等を対象にしいたけの駒打ち体験を実施し、大分の特産物である原木しいたけの栽培方法を周知するとともに、地域の生産者と交流する機会を設けました。



しいたけの駒打ち体験

(2) 環境に配慮した食生活の推進

●身近なエコライフ※の実践や環境意識の醸成

消費者、事業者、行政等から成る大分県食品ロス削減推進協議会において意見交換等を行い、食品ロス削減月間の食べきり・てまえどりキャンペーンやフードドライブ※の実施など、食品ロス削減に向けた取組の推進を図りました。

また、環境教育アドバイザー等を活用し、環境保全につながる食品ロスの削減など環境保全意識の醸成を図りました。



食べきりキャンペーン



フードドライブ※

(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進

●自然と調和した環境保全型農業※の推進

有機農業※者に対する農業機械や施設等の整備を支援するとともに、臼杵市、佐伯市及び豊後高田市の産地づくりを支援したことで、有機農業※の取組が進みました。また、有機野菜県域出荷組織の販路開拓等を支援し、県外への共同出荷を開始しました。

さらに、県内イベントでの有機農産物の販売・PRにより消費者の理解を醸成することができました。

イチゴでは天敵昆虫が導入されるなど、総合的な病害虫・雑草管理（総合防除、IPM※）技術の普及が進みました。

加えて、GAP※指導員を育成するとともに、生産者等に対する啓発・指導を行った結果、GAP※認証の維持や新規取得につながるとともに、GAP※に取り組む生産者等が増えました。また、農薬指導士※の育成や直売所における自主安全管理（農産物「安心おおいた直売所」取組宣言※）の取組を進め、農薬の適正使用の徹底を図りました。



有機農業※の圃場



「安心おおいた直売所」
マーク

●養殖漁場の環境負荷軽減

地域特性に応じた海藻や二枚貝における無給餌養殖業など、漁場環境にやさしい養殖業を推進しました。

第4期大分県食育推進計画 数値目標及び実績一覧

施策体系	指標	単位	策定時 (R2年度)	実績値 (R7年度)	目標値 (R7年度)
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）					
(1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進	3歳児検診における一人平均むし歯本数	本	0.6 (R1年度)	0.31 (R5年度)	0.5
	朝食を毎日食べる児童の割合 (小学校5年生)	%	90.0	89.9	92.4
	朝食を毎日食べる生徒の割合 (中学校2年生)	%	88.3	87.2	91.2
(2) 青・壮・高年期における食育の推進	朝食を毎日食べる生徒の割合 (高校2年生)	%	88.6	89.0	92.0
(3) 生涯を通じた食育の推進	おおいた食育人材バンクによる食育活動参加者数	人	2,538 (R1年度)	2,940 (R6年度)	3,000
2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）					
(1) 地産地消の推進	学校給食での地場産物の活用率	%	75.6 (R1年度)	74.3	75.6
	とよの食彩愛用店新規登録店舗数（累計）	店舗	5	17 (R6年度)	20
(2) 食文化の継承と発展	学校給食において、月に1回「食育の日」等を決めて、地場産物や郷土料理を活用し、食育に取り組む学校の割合	%	84.2 (R1年度)	99.2	89.2
(3) 健康を支える社会環境の整備	食の健康応援団のうち「うま塩メニュー」を提供する店舗数	店舗	150 (R1年度)	460 (R6年度)	200
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）					
(1) 農林漁業者等による体験活動の推進	生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	22	45 (R6年度)	40
(2) 環境に配慮した食生活の推進	食品ロス削減について学習した人数	人	244	993 (R6年度)	500
(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	GAP指導経営体数(R5年度以降) ※GAP認証農家数(R4年度まで)	戸	214 (R1年度) ※旧指標	208 (R6年度)	180

2 市町村の取組

大分県では全ての市町村において食育推進計画が策定されており、それぞれの地域の特性を生かした施策が立案され、地域一体となって食育の推進に取り組んでいます。

各市町村の食育関連事業の実施状況をみると、家庭や学校等における食育の推進や、地域における食生活改善のための事業、生産者と消費者の交流、食文化の継承など、地域に根ざした取組が行われています。

〈主な内容〉

家庭における食育の推進

両親学級(ママパパクラス)、乳幼児検診・相談、離乳食講習会、親子料理教室、こども料理教室、男性料理教室、食育教室、栄養教室、各種料理レシピ発信・配布、各種PR活動(食育計画・食育の日)、食育だより発行、野菜摂取拡大事業

保育所・認定こども園・幼稚園・学校における食育の推進

調理担当者研修会、クッキング保育、栄養教諭による食育授業やPTA講演会、早寝・早起き・朝ごはん運動の推進、給食を通じた食育活動(四季折々の行事食給食、給食での地場産物使用、生産者との給食交流会、給食試食会、給食だより・食育だよりを活用した家庭への情報提供等)、お弁当の日、食事マナー講習、農業体験学習、食育の日の取組、児童クラブにおける朝食摂取率向上の取組、水産教室、自炊に向けた料理教室



自炊に向けた料理教室(佐伯市)

地域における食生活改善のための取組推進

食生活改善推進員研修会・活動支援、栄養改善料理教室、健康教室、介護予防普及啓発、児童館食育推進支援事業、減塩調理実習、減塩みそ汁試飲、減塩・ヘルシーメニュー提供店認定および普及事業、野菜摂取拡大事業、ロングテーブル（共食の推進）、フレイル※予防健康講話、独居高齢者宅への給食サービス、高齢者の料理教室

生産者と消費者の交流促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化

児童生徒農業体験活動、農村民泊体験、野菜づくり講演会、安全・安心農業推進事業（土壌分析講習会の開催等）、学校給食地産地消※推進、ふるさと給食の日、米粉料理教室、魚の料理教室、3きり運動、グリーンツーリズムの推進、フードドライブ※



通いの場への出前講座（由布市）



農業体験活動（中津市）

食文化の継承のための活動への支援等

郷土料理教室、世界農業遺産関連の食文化の継承、地域行事を通じた世代間交流による食文化の継承、水産業の学習や養殖魚への給餌体験、地域食材の学習・調理実習



うすき食文化祭2024（臼杵市）



発酵文化セミナー（竹田市）

食育推進運動の展開

食育キャンペーン事業、ホームページ・市報・広報による情報発信、生涯健康「元気な食卓」推進事業（野菜たっぷりレシピの普及啓発・調理実習等）、地球温暖化防止キャンペーン、学校給食ポスター展、野菜摂取促進イベント

食品の安全性、栄養その他食生活に関する調査、研究、情報の提供

市民食品衛生講座、給食関係者向け食中毒予防講習会、保育所・認定こども園等での食育と食中毒講話、食品表示講習会、減塩メニュー提供店利用促進に向けたアンケート、食生活アンケート、Instagram等でのレシピ配信、ケーブルテレビやラジオでの食育普及啓発